09/13 2000-09-05 784083 REV.1

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

BRITANIA

Panela Wok Ceramic

BWK1

Manual de Instruções

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir.** Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

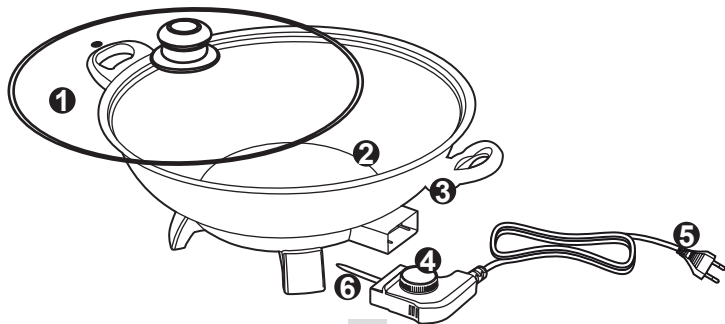
NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

CUIDADOS

•Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, o usuário deverá procurar a Assistência Técnica Autorizada a fim de evitar riscos.
•Verificar se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada no aparelho.
•Para evitar acidentes, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar o aparelho.
•Manter o aparelho longe do alcance de crianças.
•Para se proteger contra o choque elétrico, o usuário não poderá mergulhar o cordão elétrico nem o plugue em água ou em outro líquido.
•Para desligar, retirar o plugue da tomada elétrica. Sempre desconectar segurando pelo plugue, nunca puxar pelo cordão elétrico.
•Utilizar uma tomada elétrica exclusiva. Não utilizar adaptadores tipo "T" ou temporizadores.
•O uso de acessórios não recomendados para uso com este aparelho poderá causar acidentes.
•Não deixar o cordão elétrico ficar pendurado na beirada de mesas, balcões ou outras superfícies e nem tocar em superfícies quentes.
•Não utilizar o aparelho para fins diferentes dos previstos neste manual de instruções.
•Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.
•Não transporte o produto quando estiver com óleo quente, pois pode causar queimaduras.
•Retirar o plugue da tomada elétrica antes de encher a penala de água ou de limpar o aparelho.
Nunca imergir o termostato (seletor de temperaturas) em água ou outros líquidos para evitar risco de choque elétrico.
•Sempre remover o cabo de alimentação da tomada, puxando pelo plugue, durante a limpeza e manutenção do produto. Nunca toque no plugue com a mão molhada.
•Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
•O aparelho não deve ser deixado sozinho enquanto estiver conectado à tomada elétrica.
•As partes de metal, água ou alimentos quentes e vapor podem provocar queimaduras. Ter cuidado ao utilizar o aparelho.
•Não utilizar este aparelho ao ar livre.
•Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.
•Antes de usar pela primeira vez o aparelho, efetuar a limpeza do aparelho (ver item limpeza e conservação).
•Se o uso de uma extensão elétrica for necessária, deve-se garantir que a especificação do fio da extensão seja igual ou superior ao cordão elétrico original do aparelho, para evitar superaquecimento e acidentes.
•Deve-se tomar cuidado para que ninguém tropece no cordão elétrico.
•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, jamais tentar consertar o produto em

casa. Caso necessário, o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.
•Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto.
•O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído, se há sinais visíveis de danos ou se está vazando.
•Esse produto não pode ser utilizado com temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

COMPONENTES

1. Tampa de vidro temperado;
2. Panela com revestimento cerâmico;
3. Alça para Transporte;
4. Termostato com botão seletor de temperatura;
5. Cordão elétrico com plugue;
6. Pino guia;

FUNCIONAMENTO

Antes de ligar o aparelho, certifique-se que o plugue esteja desonectado da tomada elétrica e o seletor de temperatura esteja na posição 0 (Desligado).
Conecte o termostato encaixando o pino guia no orifício localizado no centro da caixa de conexão. Certifique-se de que o mesmo esteja bem encaixado. Caso contrário poderá ocorrer um aquecimento anormal podendo causar acidente ao usuário e danos ao aparelho.
Conecte o plugue na tomada elétrica.
Selecione a temperatura desejada.
Após alguns minutos a temperatura atingirá o nível selecionado e a lâmpada indicadora apagará. O usuário pode ajustar o seletor de temperatura para aumentar ou diminuir a temperatura da chapa conforme a necessidade do prato que esteja preparando.
Durante o preparo a lâmpada indicadora de funcionamento irá acender e apagar indicando que a temperatura está sendo mantida pela resistência através do termostato.
Depois de preparado o alimento, gire o botão seletor de temperatura para a posição 0 (desligado) e desconecte o plugue da tomada.
Pode-se levar sua panela elétrica à mesa. Para isso gire o botão seletor de temperatura na posição 0 (desligado), retire o plugue da tomada e então desconecte o termostato.

Atenção!
Cuidado ao manusear o termostato para não encostar-se ao pino guia. Ele pode ficar muito quente durante sua utilização.
Quando for cozinhar arroz ou qualquer alimento que possua muito líquido dentro da panela, deixe-a semi aberda para que não transborde, pois assim como no fogão, o fechamento total da panela elétrica faz com que o liquido suba e transborde.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Mantenha o produto limpo para operar adequadamente.
• O cordão elétrico não deve ser torcido, puxado ou enrolado ao redor do aparelho.
• Se o cordão estiver torcido, distorça-o antes de utilizar o produto.
• Quando não estiver em uso, o produto deve ser armazenado em local seco e seguro, longe do alcance das crianças.
• Sempre desconecte o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza.
• A tampa deve ser limpa com água e detergente neutro (ou sabão).
• O corpo do aparelho deve ser limpo com um pano úmido. Nunca imersa na água.
• Não use palha de aço, produtos abrasivos, saponáceos, álcool ou qualquer tipo de solvente, pois podem danificar o aparelho.

Panela

• Certifique-se de que o seletor de temperatura esteja na posição 0 (desligado), que o cabo de força esteja desconectado e que o aparelho esteja frio.
• Desconecte o termostato do aparelho antes de iniciar a limpeza.
• Sempre limpe a panela após o uso. Use papel toalha ou um pano macio seco ou levemente umedecido com água. Tenha cuidado para que a umidade não penetre na resistência.
• Se for necessário utilize uma esponja macia com um pouco de água e detergente, tendo muito cuidado para não molhar a caixa de conexão. Depois seque com um pano macio ou papel toalha.
• Nunca utilize utensílio de metal para retirar ou misturar os alimentos, pois eles podem danificar a superfície com revestimento cerâmico. Utilize apenas utensílios de plástico ou madeira.

Tampa de vidro

• Sempre limpe a tampa após o uso. Use papel toalha ou um pano macio seco ou levemente umedecido com água.
• Se for necessário utilize uma esponja macia com um pouco de água e detergente. Depois seque com um pano macio ou papel toalha.
• Não lave a tampa de vidro na máquina de lavar louça.

Termostato

• Limpe o termostato utilizando apenas pano úmido.
• Jamais coloque o termostato dentro de água ou de qualquer outro líquido.

Cuidado

• Caso molhe o termostato, procure uma assistência técnica autorizada.

Alças

• As alças devem ser limpas com um pano levemente úmido.

ARROZ CHINÊS

Ingredientes

2 colheres (sopa) de óleo
2 tabletes de caldo de legumes diluídos em 200 ml de água morna.
1 pimentão vermelho bem picado
4 talos de salsão bem picados
1 peito de frango cozido e bem picado
2 a 3 ovos
2 xícaras (chá) de arroz já cozido, soltinho e sem tempero
2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada

Modo de preparo

Na panela Britânia wok, aqueça o óleo
Junte o pimentão, o salsão e o peito de frango
Mexa bem enquanto fritam
Coloque os ovos sem a casca, mexendo levemente até que esteja bem misturado.
Junte o arroz e misture, junte o caldo diluído e continue fritando até que todos os ingredientes estejam misturados de forma uniforme.
Polvilhe cebolinha e sirva a seguir.

Rende 6 a 8 porções.
Tempo de preparo 40 min.

CARNE COM SHOYU

Ingredientes:

700 gramas de carne bovina para refogado cortado em tiras
2 cenoura grande cortada em rodelas finas
1 pimentão verde grande cortado em quadradinhos
1 pimentão vermelho grande cortado em quadradinhos
2 colher de sopa de cebola ralada
4 colheres de sopa de óleo
2 colher de sopa de manteiga
1 xícara de chá de molho de soja (shoyu)
2 colher de sopa de açúcar
2 colher de chá de amido de milho
5 colheres de sopa de vinho branco
1 colher de café de molho de pimenta bem picante.
4 colheres de sopa de gergelim torrado

Modo de preparo:

Na panela Britânia wok, coloque a metade da manteiga e do óleo, refogue bem a cenoura, o pimentão e reserve. Coloque o restante da manteiga e do óleo, doure a cebola e na sequencia coloque a carne e deixe-o cozinhar/grelhar. Misture o molho de soja (shoyu), o molho de pimenta, o açúcar, vinho, o amido de milho e reserve.
Quando a carne já estiver grelhada acrescente os legumes refogados, a mistura do shoyu, açúcar, amido de milho, vinho, molho de pimenta. Vá mexendo até que se forme um molho com consistência cremosa, e jogue o gergelim por cima.
Dica: esse prato acompanha muito bem com o arroz chinês.

MACARRÃO A BOLONHESA

Ingredientes

1 pacote de macarrão 500g
2,5 litros de água para o macarrão
Sal a gosto
Óleo ou manteiga
600 gramas de carne moída
1 cebola picada
2 dentes de alho
2 tomates sem pele picados
Extrato de tomate ou molho de tomate a gosto
3 folhas de manjericão picadas (opcional)
1 lata de creme de leite (opcional)
1 pacote de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

Na panela WOK Britânia, adicione a água o sal a gosto e um fio de óleo.

Deixe ferver e cozinhe o macarrão até ficar no ponto, escorra em um refratário e reserve.

Limpe a panela e coloque 3 colheres de óleo ou manteiga e refogue o alho e a cebola. Após adicione os tomates e deixe refogar. Coloque a carne e deixe fritar bem.

Adicione sal a gosto, o molho ou extrato de tomate misture bem, coloque o manjericão (opcional) e deixe cozinhar por uns 5 minutos, se precisar adicione água para deixar o molho mais liquido. Após coloque o creme de leite (opcional) e deixe cozinhar por mais 2 minutos mexendo sempre para não dessorar. Após Conserte no sal se precisar.

Despeje esse molho sobre o macarrão cobrindo completamente, polvilhe queijo parmesão ralado e leve ao forno pré-aquecido 180°C por 10 minutos. Retire do forno com o auxílio de luvas térmicas e sirva em seguida

Tempo: 60 minutos

Serve de 6 a 8 pessoas.

ENTREVERO

Ingredientes:

500 g de alcatra em cubos
500 g de pinhões cozido(s) cortados em 4 pedaços (no comprimento)
100 g de bacon em cubos
200 g de lombo de porco em cubos
200 g de linguiça calabresa
4 tomates em cubos pequenos sem sementes
1 pimentão vermelho cortado em cubos pequenos
1 pimentão amarelo cortado em cubos pequenos
1 pimentão verde cortado em cubos pequenos
3 cebolas médias cortadas em cubos pequenos
Pimenta-do-reino branca (a gosto)
Manjericão (folhas inteiras a gosto)
Sal a gosto

Modo de preparo:

Na panela WOK Britânia, frite o bacon e reserve.

Na gordura do bacon, frite aos poucos as carnes e a linguiça, sem deixar dessorar e reserve.

Enquanto isso cozinhe o pinhão em panela de pressão por aproximadamente 40 minutos.

Após fritar o bacon e as carnes, frite a cebola até dourar no restante da gordura que sobrou na panela WOK. Acrescente o tomate, os pimentões e deixe formar um molho grosso.

Se necessário, acrescente um pouco de água.

Após o molho estar pronto, retorne a panela WOK o bacon e as carnes. Adicione o pinhão cortado em quatro e os temperos a gosto. cuidado com o SAL; recomendo experimentar antes de salgar a receita.

Dica

Antes de cozinhar o pinhão, cortar a "ponta" fora, pois além de poder avaliar o pinhão, fica muito mais fácil para descascar, bastando apertar a parte de traz para soltar o pinhão da casca. Em regiões que não tenham pinhão, pode-se substituir por aipim (macaxeira) ou batata salsa, ambos pré-cozidos “al dente”, sem sal, e costados em cubos.

Pronto em:1hora20mins

FRANGO XADREZ

Ingredientes:

700 gramas de Filé de Peito de Frango Sadia cortado em cubos
2 colheres de sopa de amido de milho
½ xícara de chá de Óleo de Soja refinado ou óleo de gergelim
1 xícara de chá de amendoim
2 Talos de salsão cortados em 12 pedaços
2 Cebolas médias cortadas em cubos médios
1 Pimentão verde cortado em cubos médios
1 Pimentão vermelho cortado em cubos médios
1 a 2 colheres de chá de gengibre picado
1/2 embalagem de broto de feijão
4 ramos de cebolinha picados
2 colheres de sopa de amido de milho
6 colheres de sopa de molho de soja (shoyu)
2 colheres de chá de glutamato monossódico

Modo de preparo:

Em uma vasilha, disponha os cubos de frango e polvilhe o amido de milho. Misture bem e reserve.
Na panela WOK Britânia, aqueça o óleo e frite o frango aos poucos. Quando os cubos estiverem dourados por igual, escorra sobre papel-toalha.
Toque Especial
Se preferir, substitua o óleo de soja pelo óleo de gergelim.
No mesmo óleo, frite o amendoim, escorra, e na sequência, frite o salsão, a cebola, o pimentão verde e vermelho e o gengibre. Escorra e reserve.
Para o molho
Em um recipiente, dissolva o amido de milho em 1 xícara e meia de chá de água fria, acrescente o molho de soja e o glutamato. Incorpore essa mistura na panela WOK Britânia e mexa até engrossar.
Acrescente o frango, os legumes, o amendoim e o broto de feijão. Deixe cozinhar por 1 minuto e finalize com a cebolinha. Misture delicadamente e sirva em seguida acompanhado de arroz branco, ou arroz chinês.
Tempo de preparo: 45 minutos.

PICADINHO DE CARNE E BATATA

Ingredientes

2 colheres (sopa) de óleo ou manteiga
1 kg de acém ou músculo cortado em cubos
1 cebolas de cabeça bem picadas
2 dentes de alho bem picados
2 tomates sem pele e sem sementes cortado em cubos
1,5 litros de água fervente
6 batatas cortadas em cubos
2 cenoura cortada em rodelas
sal e pimenta a gosto
4 colheres de sopa de cebolinha verde.

Modo de preparo

Aqueça o óleo na Panela Wok Britânia e doure bem a cebola, adicione a carne e refogue até ficar bem dourado.
Junte os tomates e refogue bem.
Adicione a água fervente, tampe a panela e cozinhe por 40 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo.
Abra a panela, junte a batata, a cenoura e cozinhe por cerca de 10 minutos.
Sirva a seguir acompanhado de arroz branco ou outro acompanhamento de sua preferência.

YAKISOBA

Ingredientes

500g de macarrão para yakisoba (tipo lámen)
Água, o suficiente para cozinhar o macarrão.
Sal a gosto
3 colheres (sopa) de óleo (milho, soja, girassol)
3 colheres (sopa) de óleo de gergelim torrado
2 cebolas roxa em fatias
300 gramas de lombo suíno em tiras
300 gramas de peito de frango em tiras
300 gramas de carne bovina (contra-filé, alcatra) em tiras
300 gramas de linguiça calabresa fatiada sem pele
1 xícara (chá) de couve-flor
1 xícara (chá) de abobrinha fatiada
1 xícara(chá) de brócolis
1 xícara (chá) de acelga cortada
1 xícara (chá) de cenoura em fatias
1 xícara (chá) de molho de soja
1 xícara (chá) água
2 colheres rasas de sopa de amido de milho
1 colher rasa de sobremesa de açúcar
1/2 xícara (chá) de cebolinha picada
½ colher (chá) de gergelim torrado

Modo de preparo

Em uma panela com água e sal, cozinhe o macarrão “al dente”, escorra a água e reserve.
Em um recipiente misture a água, o molho de soja, o amido de milho, o açúcar, misture bem e reserve.
Na panela WOK Britânia, adicione os óleos e doure a cebola, após adicione o lombo, a carne bovina e a linguiça, o frango e deixe fritar mexendo para não grudar no fundo.
Adicione os vegetais e refogue por cerca de 10 minutos com a panela tampada mexendo de vez em quando. Acrescente o molho de soja misturado previamente e mexa até engrossar, acrescente o macarrão cozido e misture delicadamente. Finalize com cebolinha e gergelim torrado. Sirva em seguida.

Rende 8 a 10 porções.
Tempo de preparo 45 min.